	TU-50AN-AL	TU-50N	TU-50AN	TU-60N	TU-60AN	TU-90WN	TU-90AWN
JIA認証	○	○	○	○	○	○	○
槽の数	1	1	1	1	1	2	2
テボの数	6	4	6	6	9	4×2	6×2
槽の湯量	50ℓ	35ℓ	50ℓ	50ℓ	63ℓ	35ℓ×2	50ℓ×2
ガス消費量 都市ガス	13.9kW(12000kcal/h)	9.30kW(8000kcal/h)	13.9kW(12000kcal/h)	13.9kW(12000kcal/h)	17.4kW(15000kcal/h)	18.6kW(16000kcal/h)	27.9kW(24000kcal/h)
ガス消費量 LPガス	13.9kW(1.00kg/h)	9.30kW(0.66kg/h)	13.9kW(1.00kg/h)	13.9kW(1.00kg/h)	17.4kW(1.25kg/h)	18.6kW(1.33kg/h)	27.9kW(2.00kg/h)
電源	AC100V×2	—	—	—	—	—	—
消費電力	13W×2	—	—	—	—	—	—
ガス接続口	15A ガスフレーキ出し	15A ガスフレーキ出し	15A ガスフレーキ出し	15A ガスフレーキ出し	15A ガスフレーキ出し	15A×2 ガスフレーキ出し	15A×2 ガスフレーキ出し
給水口径	15A	15A	15A	15A	15A	15A	15A
排水口径	32A	32A	32A	32A	32A	32A×2	32A×2
製品重量	103kg	55kg	70kg	60kg	83kg	105kg	120kg
点火方式	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置						
外形寸法	W660×D750×H800	W500×D600×H800	W500×D750×H800	W600×D600×H800	W600×D750×H800	W900×D600×H800	W900×D750×H800
付属品	テボ受、中底、テボ×6	テボ受、中底、テボ×4	テボ受、中底、テボ×6	テボ受、中底、テボ×6	テボ受、中底、テボ×9	テボ受×2、中底×2、テボ×8	テボ受×2、中底×2、テボ×12

※本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は製品保証いたしかねる場合があります。

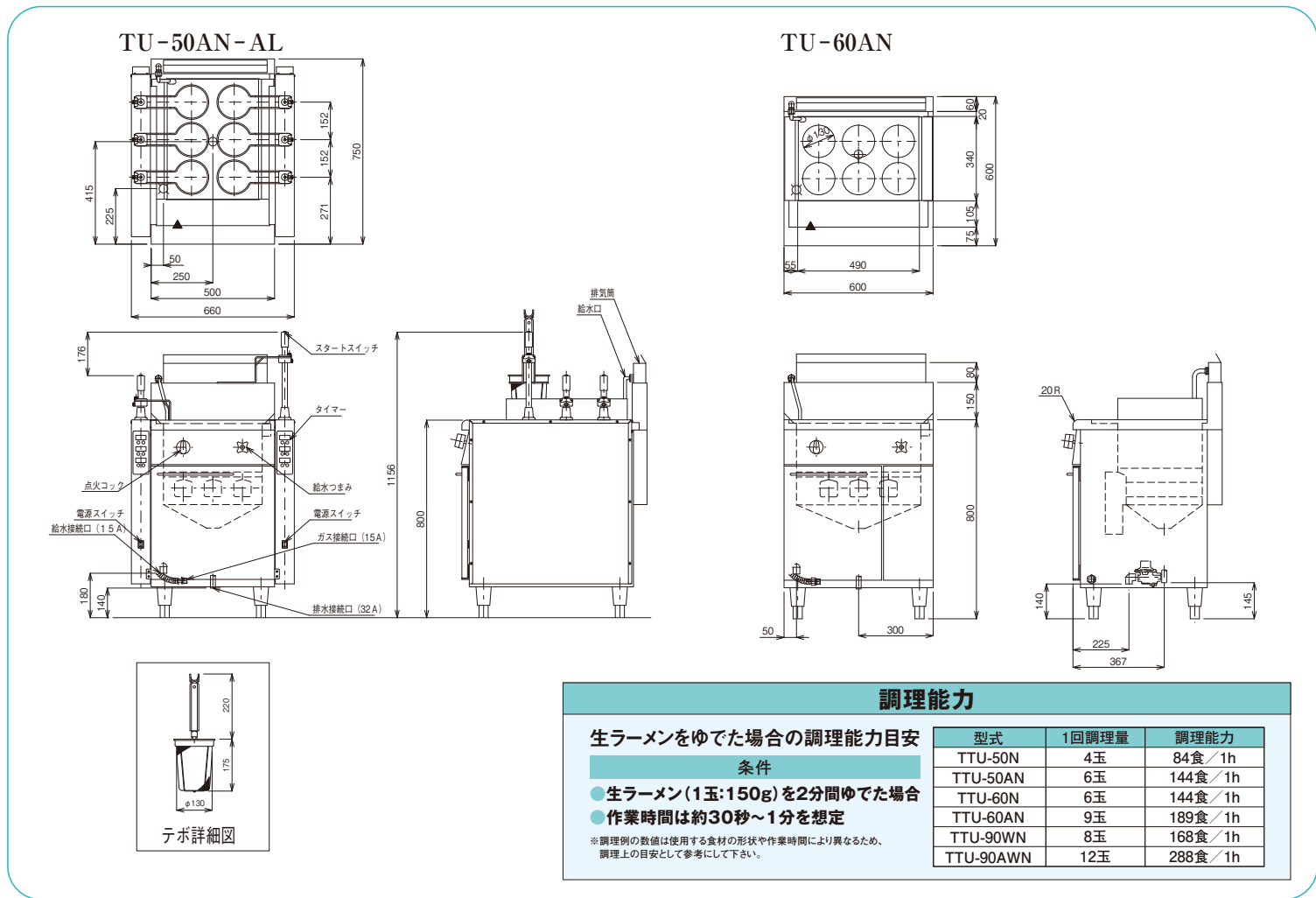
調理能力

生ラーメンをゆでた場合の調理能力目安

条件

- **生ラーメン(1玉:150g)を2分間ゆでた場合**
- **作業時間は約30秒~1分を想定**

※調理例の数値は使用する食材の形状や作業時間により異なるため、調理上の目安として参考にして下さい。

型式	1回調理量	調理能力
TTU-50N	4玉	84食／1h
TTU-50AN	6玉	144食／1h
TTU-60N	6玉	144食／1h
TTU-60AN	9玉	189食／1h
TTU-90WN	8玉	168食／1h
TTU-90AWN	12玉	288食／1h

安全に関するご注意

■ご使用の前に必ず取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。
■本カタログに掲載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
■据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

タニコー株式会社

■本社／〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL:03(5498)7111(代) FAX:03(5498)7927
■営業所／札幌、岩見沢、旭川、北見、帯広、函館、苫小牧、釧路、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、酒田、山形、仙台、郡山、福島、高崎、大宮、川口、熊谷、新潟、松本、長野、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、城北、城東、川崎、横浜、藤沢、厚木、立川、甲府、名古屋、豊橋、三重、岐阜、浜松、三島、静岡、金沢、福井、越前、富山、高岡、大阪、堺、和歌山、京都、福知山、滋賀、神戸、姫路、広島、福山、山口、岡山、松江、鳥取、高松、松山、新居浜、高知、徳島、福岡、西福岡、北九州、久留米、大分、佐賀、長崎、佐世保、鹿児島、熊本、宮崎、延岡、沖縄
■ショールーム／東名川崎、北海道
■工場／北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、福島小高第二、いわき、川崎野川、大野第一、大野第二、丸岡、九州

タニコーホームページ *http://www.tanico.co.jp*

お問い合わせは下記まで。

PRM-CE102-1107G50-25MM

ガス消費量が1/3でランニングコスト大幅減!

蒼龍自慢の77%の高熱効率がお店の悩みを解決します。

●蒼龍なら…排気温度が1/2!
手をかざせる温度に。

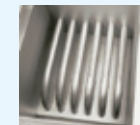
排気温度を従来製品の1/2にまで低下させました。まさに手をかざせる温度。作業者の安全性と厨房環境の大幅な改善が望め、空調維持費用の大幅な低減と作業者の疲労軽減が実現できます。

●蒼龍なら…給水による湯温低下を軽減!

燃焼部排熱を利用したタンクを設置、これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減します。

※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置をご利用下さい。

●蒼龍なら…いつも清潔、清掃ラクラク!

熱効率77%を生み出す新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となりこれにより手が届きにくく清掃が困難な場所もラクラク掃除です!

従来タイプ

蒼龍(TU-50N)

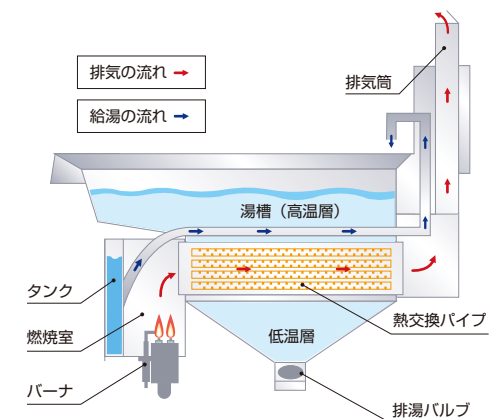
●蒼龍なら…アイドリング機能で
不使用時のガス料金1/2に!

アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。金額に換算すると2年間使用で、なんと本製品1台分の金額に!(当社比)

蒼龍の全てのシリーズが「涼厨®(すずちゅう)」になりました

涼しい厨房®

「涼厨®(すずちゅう)」とは
従来「ガス厨房=暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。既築のガス機器を「涼厨®(すずちゅう)」に入換えるだけでグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

排気の流れ →
給湯の流れ →
排気筒
湯槽(高温層)
タンク
燃焼室
バーナ
低温層
熱交換パイプ
排湯バルブ

人気の蒼龍シリーズにオートリフター付機種がラインナップ!!

■時間設定は、デジタルカウントダウン方式

詳細な時間をセットし、あと何秒で茹で上がるかが確認できます。また、途中でのリセットも可能です。

■モーター駆動による6テボ完全独立制御

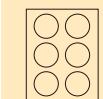
オートリフターはそれぞれが独立して制御できますので、その都度、必要な数が使用できます。

■水の浸入を防ぐ漏電対策

軸受けはOリングを採用することで完全防水としました。

■オートリフターとゆで麺器は完全独立制御

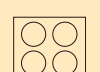
TU-50AN-AL(オートリフター付)

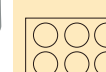
外形寸法
W660 × D750 × H800 (mm)
ガス消費量
都市ガス:13.9 kW (12000 kcal/h)
L P ガス:13.9 kW (1.00 kg/h)
価格
¥996,450 (税込)
¥949,000 (本体)
テボ配置

オートリフター AL-3M(L/R)

外形寸法
W77 × D658 × H664 (1022) (mm)
消費電力
1 ϕ 100V 13W
価格
¥313,950 (税込)
¥299,000 (本体)

SOURYU SERIES LINE UP

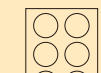
TU-50N

外形寸法
W500 × D600 × H800 (mm)
ガス消費量
都市ガス:9.3 kW
(8000 kcal/h)
L P ガス:9.3 kW
(0.66 kg/h)
価格
¥417,900 (税込)
¥398,000 (本体)
テボ配置

TU-60N

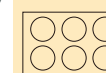
外形寸法
W600 × D600 × H800 (mm)
ガス消費量
都市ガス:13.9 kW
(12000 kcal/h)
L P ガス:13.9 kW
(1.00 kg/h)
価格
¥470,400 (税込)
¥448,000 (本体)
テボ配置

TU-90WN

外形寸法
W900 × D600 × H800 (mm)
ガス消費量
都市ガス:18.6 kW
(16000 kcal/h)
L P ガス:18.6 kW
(1.33 kg/h)
価格
¥821,100 (税込)
¥782,000 (本体)
テボ配置

TU-50AN

外形寸法
W500 × D750 × H800 (mm)
ガス消費量
都市ガス:13.9 kW
(12000 kcal/h)
L P ガス:13.9 kW
(1.00 kg/h)
価格
¥450,450 (税込)
¥429,000 (本体)
テボ配置

※オートリフターが付けられます。

TU-60AN

外形寸法
W600 × D750 × H800 (mm)
ガス消費量
都市ガス:17.4 kW
(15000 kcal/h)
L P ガス:17.4 kW
(1.25 kg/h)
価格
¥517,650 (税込)
¥493,000 (本体)
テボ配置

※高さ850タイプもございます。

TU-90AWN

外形寸法
W900 × D750 × H800 (mm)
ガス消費量
都市ガス:27.9 kW
(24000 kcal/h)
L P ガス:27.9 kW
(2.00 kg/h)
価格
¥895,650 (税込)
¥853,000 (本体)
テボ配置